DOMAINE DE LA MORDORÉE

Appellation : Vin de France

Millésime : 2017

Cuvée : la Remise **Sans Souffre**

Age des vignes : 20 ans
Couleur : rouge
Surface : 3 Ha.
Rendement : 50 Hl/Ha.

CÉPAGES :

Marselan 40%
Merlot 40%
Grenache 20 %

Terroir : sablonneux avec un peu d'argile.

Vinification : égrappage total et contrôle des températures.

Vendanges à la main / Mis en bouteille au Domaine

Dégustation :

Robe : rouge profond
Arômes : fruits rouges, fruits noirs et violette.
En bouche : rond, fruité et gourmand

Accords : charcuterie, pizzas, grillades
Température de service : 16°C
Potentiel de garde : 1 à 3 ans

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE